

# Braiseret andelår og andebryst med æble-nøddechutney mandag 24. september 2012

## Ingredienser

4 stk. andelår  
2 andebryst  
1 porre  
1/4 selleri  
1 gulerød  
2 kviste timian  
hel peber  
2 tsk. salt  
4 dl. Vand  
2 dl. rødvin  
2 spsk. andebouillon  
olivenolie  
maizenamel

## **Æble-nøddechutney**

6-8 tørrede abrikoser  
100 g. hakkede løg  
1 dl. æblecidereddike  
60 g rørsukker  
2 æbler  
1 stk. rød chili  
2 kviste timian, hakket  
20 g. valnødder

800 gram små kartofler  
1 spsk. olivenolie  
1 tsk. Salt  
peber

## Fremgangsmåde.

Rens grøntsagerne og skær dem i grove stykker. Skær lidt af det overflødige fedt væk på lårene væk. Brun andelårene godt i lidt olivenolie på en pande. Når de er blevet brunet kommes de i en gryde sammen med grøntsagerne, timian og hel peber. Krydr med salt og kom vand, rødvin og andebouillon ved og lad andelårene simre under låg i 50 min. til de er møre. Tag andelårene op og læg dem i et ildfast fad. Sigt og purer nogen af grøntsagerne ned i skyen reducer boullonen til der er ca. 3dl. tilbage. Skum evt. lidt af fedtet af. smag til med salt og peber og jævn den let med maizenamel udrørt i vand.

## **Æble-nøddechutney:**

Skær abrikoserne i grove stykker, flæk chilien, fjern kernerne og hak den. Skræl æblet, skær det i tern. Kom skalotteløg og abrikoser i en gryde sammen med æblecidereddike og rørsukker. Kog det sammen i et kvarters tid og rør i det ind imellem. Tilsæt æblestykker, chili, timian og valnødder og kog det yderligere 10 min til æblerne er møre. Afkøl chutneyen.

Vend kartoflerne med salt, peber og olie og steg dem ca.25 min. v 200 grader

Soigner andebrystet, rids skindet og krydr med salt og peber. Steg dem først på skinsiden så det bliver lidt sprød. Derefter på kødsiden. Steg dem evt. færdig i ovnen v 200 grader ca. 10 min. afhængig af om de skal være rosa. **Anretning:** Varm andelårene ved høj varme i ovnen gerne under grill, så skindet bliver sprødt.

Server æble-nøddechutney til.